

LA RENCONTRE INNOVANTE DES TALENTS CULINAIRES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON 2015

Le 12 octobre dernier au Mas Merlet à Nîmes, la 4^{ème} édition de La rencontre Innovante des Talents Culinaires s'est terminée dans une apothéose de saveurs et de couleurs ... les 11 équipes formées d'un chef cuisinier, d'une entreprise agroalimentaire, d'un producteur régional et d'un étudiant se sont réunies et ont dévoilé leurs recettes à la fois savoureuses et innovantes.

En croisant des produits et des profils très variés, de la propolis à la patate douce, du restaurant étoilé au lycée agricole, ces rencontres ont fait découvrir les métiers et les contraintes de chacun au sein des équipes.

La soirée de présentation a ainsi constitué une finalisation des recettes issues de plusieurs mois d'échanges. Le public est devenu pour un soir un critique gastronomique et a pu déguster, juger et



voter pour leur recette « coup de cœur ». Le lauréat du prix « public » est l'équipe gardoise pour sa recette "**Rilette de lotte safranée aux herbes potagères et huile vierge**" constituée du chef étoilé Serge CHENET, [Entre Vigne & Garrigue](#) à Pujaut, l'entreprise [Maison Raymond](#), Julie PIOT, Eugène BENOIT, Pêcheur à la criée et Valentin RAFFALI, apprenti 2^e année de BTS Hôtellerie Restauration. Nous les félicitons pour ce travail d'équipe et nous leur souhaitons de futures collaborations gourmandes.

Mais un talent culinaire peut en cacher 2 autres ... en effet, le prix de La Rencontre Innovante a été décerné par le jury professionnel à 2 équipes ex aequo :

"**La Barre de Castel**", une équipe de choc représentée par le chef Jean-Jacques PARAIRE du Lycée PP Riquet à Castelnaudary, [Audeline, Glaces Fermières](#), Carine BOSSUT et Christine FERRER, LES TRÉSORS DE JULIANE nous ont régalés les papilles. Fraîche et onctueuse avec des pointes acidulées et un brin croquante, leur recette est une belle trouvaille qui a su séduire le jury. Une recette d'une grande originalité !



La 2^{ème} équipe, non pas des moindres, est gardoise. Avec sa recette "**Tartelette de poires aux agrumes et caillé des Cévennes**" l'étonnante association des ingrédients nous a transporté dans une évasion gustative. Ses notes sucrées, crémeuses et acidulées, relevées d'épices enivrantes, composent la partition de ce dessert innovant. Et cette innovation gourmande, nous la devons au chef Michel KAYSER, [Restaurant Alexandre - Michel Kayser**](#) à GARONS, ST-MAMET, Marie MANSUY-FÈVRE, Jacques ROZIERE du Mas de MARIGNAN et Antoine PERODEAU, BP CUISINE.

Vous pourrez très bientôt retrouver ces recettes dans vos assiettes ... alors ouvrez grand vos papilles !